

Sroka z grzybami

Autor: **karakum**Przepisów: **61** Ocena: **224**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- woda gazowana - 250 ml
- olej roślinny - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mąka - 170 g
- sól - 0,5 łyżeczki
- Do wypełnienia :
 - grzyby - 350 g
 - cebula - 1 sztuka
 - czosnek - 1 ząbek
 - sól, pieprz do smaku
 - świeży koper

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotuj farsz: smaź na patelni pieczarki i cebulę do miękkości. Dodaj czosnek, koperek. Przygotowanie ciasta: Dodaj proszek do pieczenia do wody mineralnej i wymieszaj. Dodać olej roślinny, sól, porcjami dodać przesianą mąkę. Ciasto przełożyć do naczynia do pieczenia, posypać nadzieniem grzybowym. Piec w piekarniku nagrzanym do 220 stopni przez 35 minut.

Twoje notatki do przepisu: